

כנפי עוף בצ'ילי



רכיבים

- קילוגרם כנפי הודו נקיות מנוצות
- שיני שום קצוצות
- 1/2 2/1 כוס רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- 1/4 4/1 כוס סילאן
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כפות שמן קנולה
- 1/2 2/1 כוס רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- 1/4 4/1 כוס סילאן
- שיני שום קצוצות

הכנה

1. מערבבים בתבנית חד פעמית את כל מרכיבי הרוטב, מוסיפים את הכנפיים ומשרים לפחות לילה (אם אין זמן לפחות שעה).
2. להכניס לתנור בחום של 200 מעלות עד שהכנפים רכות. מוציאים ומקררים.
3. בינתיים, לפני ההגשה: מחממים במחבת גדולה 2 כפות שמן קנולה מוסיפים שום, רוטב צ'ילי וסילאן. כאשר מבעבע מוסיפים את הכנפיים ללא הרוטב שנשאר בתבנית, ומערבבים היטב עד שהכנפיים מתקרמלות ומזוגגות מהרוטב ומקבלות צבע מקסים.
4. להוציא למגש ולהנות מהריח ובמיוחד מהטעם.

60 דקות

4 servings 4